

# BANC D'ESSAI.

Les sauternes

**Côté liquoreux, le Bordelais l'emporte sur ses rivaux du monde entier grâce à ce terroir exceptionnel qu'est le Sauternais. La pourriture noble (*botrytis cinerea*) du sémillon et du sauvignon permet d'obtenir des vins d'une richesse onctueuse. A déguster avec une tarte aux poires et au bleu d'Auvergne.**

*Laure Gasparotto*



**CHÂTEAU ROMER 2003**

### L'équilibré

Belle entrée dans le monde des sauternes, grâce aux saveurs (acide, sucré, amer) qui le composent. Savant équilibre. Idéal pour l'apéritif, avec toasts de saumon ou nems.

22 € (50 cl).

Tél.: 05-56-63-24-04.



**CHÂTEAU FILHOT 2009**

### L'élégant

Filhot s'impose d'entrée. Sa minéralité ne laisse pas indifférent, tout comme son élégance et sa vivacité. Notes d'épices, de fruits (ananas, abricot) sur une longueur magnifique.

25 €.

Tél.: 05-56-76-61-09.



**CHÂTEAU LA CLOTTE-CAZALIS 2009**

### Le tendre

Finesse et délicatesse marquent ce vin tendre. Il est certes liquoreux, mais habilement, et la fraîcheur l'emporte sur sa texture grasse. Très bon rapport qualité/prix.

25 €.

Tél.: 05-56-67-54-27.

[www.laclotte.com](http://www.laclotte.com)



**CHÂTEAU SUDUIRAUT 2006**

### L'épicé

Ce sauternes possède un charme fou. Arômes de fruits secs, d'orange confite, d'épices douces... En bouche, il allie puissance et pureté.

52 €.

Tél.: 05-56-63-61-90.



**CHÂTEAU RIEUSSEC 2006**

### L'onctueux

Une star époustouflante de richesse et d'intensité. Quelle finesse dans ses notes d'épices, d'agrumes, de fleurs d'acacia et de miel. Une onctuosité qui reste longtemps présente.

62 €. Chez Nicolas.